L'arte di preparare i liquori, gli elisir, gli amari attraverso la miscelazione di spezie, erbe aromatiche, frutta, alcool e zucchero, è molto antica, e non è certo difficile, anzi! Bastano pochi attrezzi: il nostro inseparabile Bimby, grandi vasi, bottiglie dalla forma particolare con il loro tappo e filtri di carta che si acquistano in farmacia, per ottenere tanti saporiti e colorati liquori da esporre in dispensa.

Alcuni hanno proprietà digestive ì, altri sono corroboranti e ricostituenti, altri ancora, come il liquore di basilico, hanno proprietà calmanti. Tutti saranno molto utili per stupire i propri ospiti e, perché no? stupire voi stesse scoprendovi capaci di rivaleggiare con i marchi affermati sul mercato.

Inoltre, se pensate da un po' di tempo ad un dono diverso da fare agli amici per natale, basta preparare e confezionare con gusto e fantasia questi deliziosi elisir. Ricordatevi, però, che vanno preparati con un certo anticipo, perché hanno bisogno di un periodo di stagionatura, prima di essere consumati, per consentire ai vari sapori di amalgamarsi. Per una buona conservazione, l'ideale è un luogo fresco, buio, ben aerato: ad esempio la cantina o il ripostiglio; ma può andare bene anche lo scaffale di un mobile chiuso, purchè sia lontano da fonti di calore.

I Liquori

Nocino	pag.	3
Liquore al Basilico		3
Liquore all'Uovo		4
Liquore al Caffè		4
Liquore di Pesca		5
Rosolio		5
Liquore alla Liquirizia		6
Liquore all'Arancia		6
Cent'Erbe		7
Limoncello		7

Nocino

INGREDIENTI

20 noci verdi raccolte il 24 giungo
1 litro di alcol puro a 95°
5 chiodi di garofano
1 stecca di cannella
la scorza di mezzo limone non trattato
Per lo sciroppo da usare dopo 40 giorni
500 g di zucchero
200 g di acqua

In un vaso caplente di vetro da chiudere ermeticamente mettere le noci strofinate e tagliate a metà. Aggiungere l'alcool, i chiodi di garofano, la stecca di cannella e la scorza del limone(solo la parte gialla). Lasciare in fusione per 40 giorni mantenendo il recipiente esposto alla luce del sole, agitandolo alcuni minuti ogni giorno per i suddetti 40 giorni. Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucchero 15 min 100° vel. 2. Lasciare raffreddare lo sciroppo e unirlo al vaso con le noci e l'alcool. Mescolare bene filtrare con l'apposito filtro di carta venduto in farmacia e imbottigliare. Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio.

Liquore al Basilico

INGREDIENTI

100 foglie di basilico
1 litro di alcol a 70°
500 g di acqua
la parte gialla della scorza
di un limone non trattato
2 bustine di vanillina

Pulire con uno strofinaccio le foglie di basilico e metterle in fusione in un vaso capiente per 24 ore con l'alcol la scorza gialla del limone e la vanillina. Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero 10 min. 90° vel. 2 e lasciarlo raffreddare. Unire lo sciroppo all'infuso di basilico e conservare al buio in cantina scuotendo ogni giorno. Dopo una settimana filtrare e imbottigliare.

Liquore all'Uovo

INGREDIENTI

500 g di latte
500 g di zucchero
200 g di marsala
200 g di alcol a 95°
1 bustina di vanillina
6 tuorli d'uovo
la scorza di un limone
non trattato

Far bollire il latte con 200 g di zucchero la vanillina e la scorza del limone 5 min. 100° vel 1. Togliere e mettere da parte a raffreddare. Inserire nel boccale la farfalla versare i tuorli e il rimanente zucchero montare 5 min. 40° ve 3. Unire il latte, il marsala e l'alcool amalgamare 20 sec. vel 2. Versare in una bottiglia e conservare in frigorifero.

Liquore al Caffè

INGREDIENTI

500 g di alcool a 70°
500 g di zucchero
12 tazzine di caffè
1 stecca di vaniglia

Preparare 2 moke da 6 di caffè. Versare lo zucchero e il caffè nel boccale e frullare 20 sec. vel 3. Aggiungere la vaniglia e lasciare raffreddare per 30 min. Unire l'alcool, togliere la stecca di vaniglia amalgamare ed imbottigliare.

Liquore di Pesca

INGREDIENTI

1 litro di alcol a 95°
noccioli pesca gialla q.b.
500 g d zucchero
500 g di acqua

Versare l'alcol in un vaso di vetro a chiusura ermetica della capienza di due litri. Aggiungere fino al riempimento i noccioli di pesca gialla e lasciarli in fusione per 40 giorni.
Trascorso questo tempo nel boccale preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min. 90° vel 2. Lasciare raffreddare lo sciroppo filtrare, l'alcol e unirlo allo sciroppo raffreddato, mescolare bene ed imbottigliare. Prima dell'uso farlo stagionare in luogo fresco e buio per almeno tre mesi. E' un liquore profumato alla pesca d colore rosso (colorante naturale), da utilizzare per la pasticceria.

Rosolio

INGREDIENTI

200 g d petali di rose rosse
non trattate
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di coriandolo
400 g di alcool a 90°
400 g di zucchero
per lo sciroppo:
300 g di zucchero
200 g di acqua

Frullare i petali con lo zucchero 20 sec. vel 5. Unire l'alcool e frullare 1 min. vel 5-6. Aggiungere il coriandolo e la cannella, versare in vaso di vetro capiente con chiusura ermetica e fare macerare il tutto per 10 giorni. Preparare lo sciroppo: nel boccale acqua e zucchero 10 mi 90° vel. 2. Lasciare raffreddare e versarlo nel vaso contenente il composto di petali e alcool. Lasciare in fusione altri 10 giorni,filtrare ed imbottigliare.

Liquore alla Liquirizia

INGREDIENTI

100 g di liquirizia pura
670 g di acqua
670 g di zucchero
1/2 litro di alcol per liquori a 95°

Frullare la liquirizia con lo zucchero: 30 sec. da vel 3 a vel turbo. Versare l'acqua e cuocere 20 min. 100° vel 1. Mettere il boccale a raffreddare, unire l'alcol, amalgamare 20 sec. vel 3. Imbottigliare.

Liquore all'Arancia

INGREDIENTI

6 arance non trattate
(solo la buccia)
3 mandarini non trattati
1 litro di alcool
1 litro di acqua
800 g di zucchero

Lavare in acqua calda gli agrumi togliendo la parte gialla della buccia delle arance e dei mandarini facendo attenzione di eliminare completamente la parte bianca. Nel boccale preparare uno sciroppo con acqua e zucchero 10 min. 100° vel 2 Versare lo sciroppo in un contenitore conservandone nel boccale 500 g, aggiungere le scorze degli agrumi tagliate a listarelle, bollire 5 min. 100° vel 1. Unire il contenuto del boccale allo sciroppo. Lasciare raffreddare e versare il tutto in un vaso capiente a chiusura ermetica con l'alcol.
Lasciare in fusione per 15 giorni. Filtrare e conservare in bottiglia in luogo fresco e buio.

Cent'Erbe

INGREDIENTI

3 foglie di basilico • 3 foglie d menta
3 foglie di pesco • 3 foglie di erba Luigia
3 foglie di limone
3 foglie di alloro • 3 foglie di prugno
3 foglie di albicocco
3 foglie di ciliegio • 3 fiori di camomilla
1 foglia d nespolo
1 pezzetto di liquirizia
400 g di alcol 90°
400 g di acqua • 400 g di zucchero.

Mettere foglie fiori e liquirizia in vaso capiente di vetro a chiusura ermetica. Versare l'alcol e lasciare a macerare per 40 giorni mescolando ogni tanto. Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero 10 min 90° vel 2 Lasciare raffreddare ed unirlo alle erbe. Filtrare, imbottigliare e far riposare 3 mesi prima d consumarlo.

Limoncello

INGREDIENTI

1 litro di alcol per liquori 95°
1Kg di zucchero
1 litro di acqua
9 limoni non trattati
con la buccia spessa.

Lavare bene i limoni in acqua calda per togliere la patina. Aiutandosi con il pelapatate togliere solo la parte gialla delle scorze e metterle in un vaso capiente con coperchio in fusione con l'alcol per 8 giorni. Di tanto in tanto agitare leggermente. Trascorso questo tempo preparare lo sciroppo: nel boccale zucchero e acqua 30 min. 100° vel 1. Lasciare raffreddare per 12 ore poi unire lo sciroppo all'alcol. Filtrare il tutto con gli appositi filtri, imbottigliare e conservare in dispensa per 8 giorni prima dell'uso.